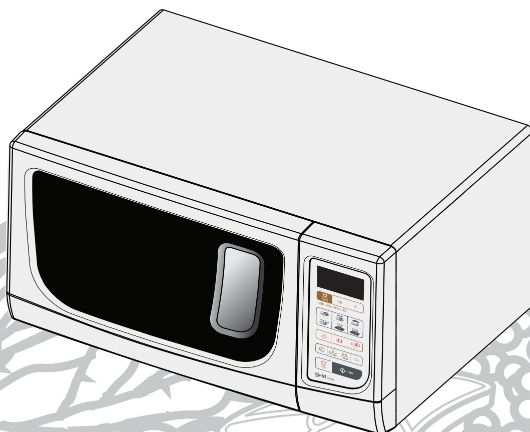
SAMSUNG

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

GW73C

Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti.
Záručné podmienky strácajú svoju splatnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.





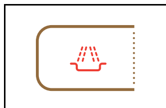


Zhoda s RoHS

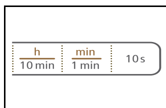
Náš výrobok je zhodný so smernicou o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach. V našich výrobkoch nepoužívame 6 nebezpečných materiálov: Kadmium (Cd), Olovo (Pb), Ortuť (Hg), Šesťmocný chróm (Cr+6), Polybromované bifenyly (PBB-y) a Polybromované difenylové étery (PBDE-y).

Rýchly sprievodca s náhľadom

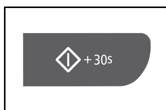
Ak chcete uvariť trochu jedla



1. Umiestnite jedlo do rúry.
   Úroveň výkonu vyberte jedným alebo viacnásobným stlačením tlačidla **Úroveň výkonu** ( ).

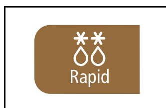


2. Čas varenia vyberte stlačením tlačidla **10 min, 1 min** alebo **10 s** podľa potreby.

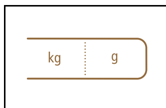


3. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
   Výsledok: Varenie sa spustí.
   Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

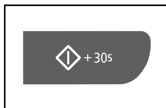
Ak chcete rozmraziť trochu jedla



1. Umiestnite mrazené jedlo do rúry.
   Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Rýchle** ( ) podľa typu jedla, ktoré chcete rozmraziť.

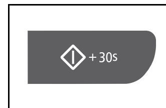


2. Stlačením tlačidiel **kg** a **g** podľa potreby vyberte hmotnosť.



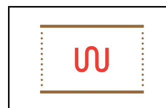
3. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).

Ak chcete pridať dodatočnú minútu

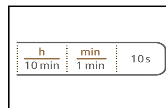


Nechajte jedlo v rúre.
Jeden alebo viackrát stlačte **+30s**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.

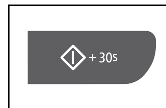
Ak chcete grilovať trochu jedla



1. Gril predhrejte na požadovanú teplotu stlačením tlačidla **Gril** ( ), a tlačidla nastavenia času (**10 min, 1 min** a **10 s**) a tlačidla **Spustiť** ( ).

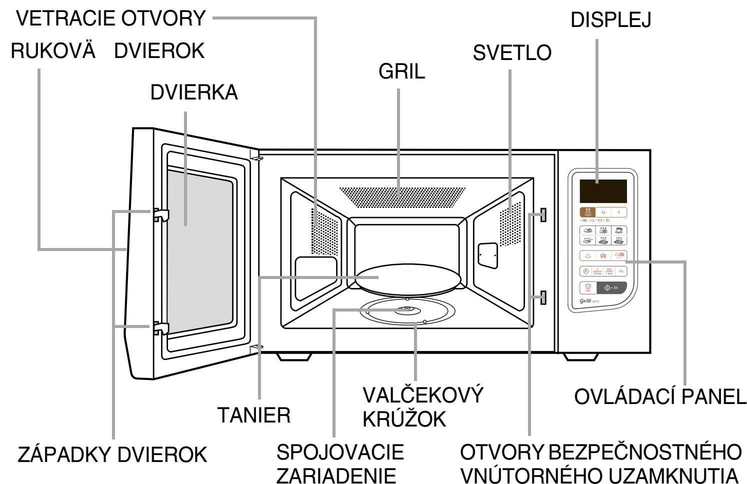


2. Jedlo umiestnite na stojan v rúre.
   Stlačte tlačidlo **Gril** ( ). Čas varenia vyberte stlačením tlačidla **10 min, 1 min** a **10 s**.



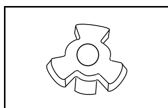
3. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).

Rúra

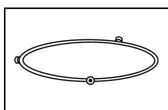


Príslušenstvo

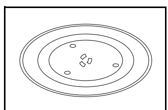
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



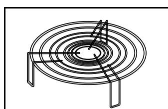
1. **Spojovacie zariadenie** je už umiestnené nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.
   Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.
   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



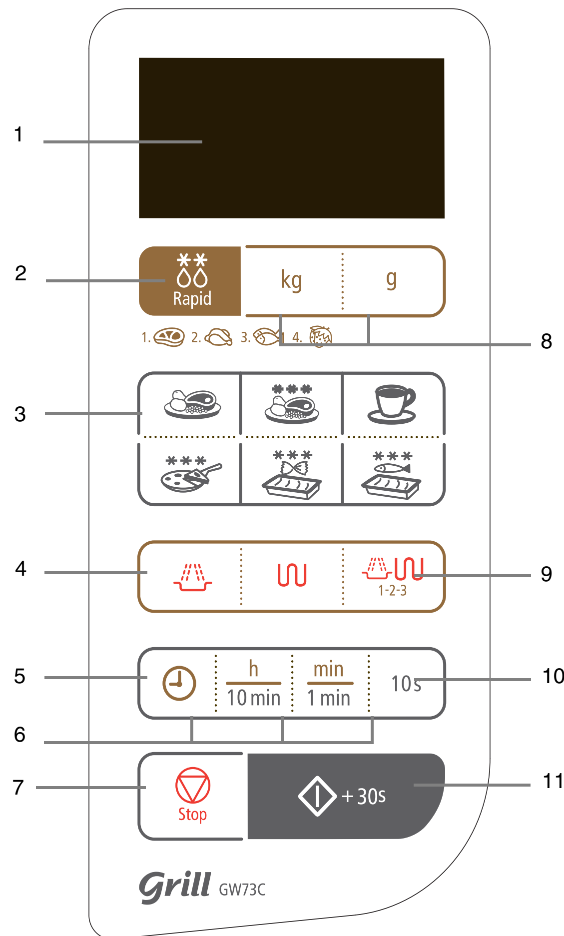
3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



4. **Kovový stojan** sa umiestňuje na tanier.
   Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

 **NEZAPÍNAJTE** mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

Ovládací panel



1. DISPLEJ
2. VÝBER FUNKCIE RÝCHLEHO ROZMRAZOVANIA
3. VÝBER OKAMŽITÉHO PRIHRIEVANIA/VARENIA
4. VÝBER REŽIMU GRILOVANIA
5. VÝBER REŽIMU MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA
6. NASTAVENIE ČASU
7. TLAČIDLO ZASTAVI /ZRUŠI
8. VÝBER HMOTNOSTI
9. VÝBER KOMBINOVANÉHO REŽIMU
10. NASTAVENIE HODÍN
11. TLAČIDLO SPUSTENIE

Používanie tejto používateľskej príručky

SK

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- ***Bezpečnostné opatrenia***
- ***Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie***
- ***Užitočné tipy pre varenie***

Z vnútornej časti krytu nájdete rýchleho sprievodcu s náhľadmi, ktorý vysvetľuje tri základné činnosti varenia:

- ***Varenie jedla***
- ***Rozmrazovanie jedla***
- ***Grilovanie jedla***
- ***Pridávanie dodatočného času varenia***

Na prednej strane príručky nájdete obrázky rúry a hlavne ovládací panel, aby ste jednoduchšie našli tlačidlá.

Podrobné postupy používajú tri rôzne symboly.


Dôležité


Poznámka


Upozornenie

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (ohnuté)
(2) pántov dvierok (rozbité alebo uvoľnené)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Bezpečnostné opatrenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.
POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Pred varením jedla alebo kvapalín v mikrovlnnej rúre overte, či sa vykonali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

- Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.
  NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, obedné súpravy so zlatými alebo striebornými ozdobami, grilovacie ihly, vidličky atď.
  Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.

Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.

- Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.
  Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.
- Malé množstvá jedla vyžadujú kratšie časy varenia alebo ohrievania. Umožnenie normálnych časov môže spôsobiť ich prehriatie alebo zhorenie.
- Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
- Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou.
  Aby sa zabránilo v tejto situácii,po vypnutí rúry ju nechajte **VŽDY** v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota.
  Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.
  V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
  * ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
  * zakryte ho čistým suchým kusom látky,
  * nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.
- **NIKDY** nádobu nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj. Fľašky s úzkymi hrdlami môžu v prípade prehriatia vybuchnúť.
  NIKDY neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.
- Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriasť a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.
- Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania. Tiež neohrievajte vzduchotesné alebo vákuovo uzatvorené fľašky, poháriky, nádoby, orechy v škrupinách, paradajky atď.
- Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
- **NEZAKRÝVAJTE** ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože sa z rúry odsáva horúci vzduch. Rúra sa môže prehriať a automaticky sa vypnúť. Nefunkčná bude až pokým sa dostatočne neochladí.
- Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry **VŽDY** používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.

Bezpečnostné opatrenia (pokračovanie)

- **NEDOTÝKAJTE** sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.
- Sieťový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov. Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený sieťový kábel alebo zástrčku.
- Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenosť rúk.

Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobiť obarenie.

- Počas prevádzky môžete počuť praskanie (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).

Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.

- **NESPÚŠŤAJTE** mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti. Počas celej doby je dobré nechať v rúre pohárik s vodou. Voda absorbuje mikrovlnnú energiu, ak sa rúra omylom spustí.
- Mikrovlnná rúra sa nemôže umiestniť do skrinky.

DÔLEŽITÉ

- Vašim deťom nemôžete **NIKDY** dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať rovno nad rúrou.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- **NEPOUŽÍVAJTE** veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. (ak je súčasťou výbavy)

VAROVANIE:
Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE:
Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE:
Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE:
Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

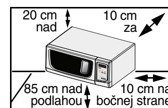
VAROVANIE:
Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

VAROVANIE:
Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Nedovoľte prístup malých detí.

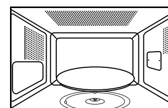
- Z bezpečnostných dôvodov nečistite spotrebič prúdovou tryskou alebo čističom pod vysokým tlakom.

Inštalácia mikrovlnnej rúry

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.



1. Keď inštalujte svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.
3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.



Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.
Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom.
Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.



Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

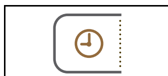
SK

Nastavenie času

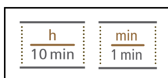
Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Čas môžete zobraziť v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- ***keď po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,***
- ***potom, čo bol výpadok elektrickej energie.***

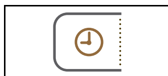
✉ Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať' hodiny.



1. Aby ste zobrazili čas v... / Potom stlačte **Hodiny** (◷) tlačidlo...
   24-hodinovom zobrazovaní – Raz
   12-hodinovom zobrazovaní – Dvakrát



2. Hodiny nastavíte tlačidlom **h** a minúty tlačidlom **min**.



3. Keď sa zobrazí správny čas, znovu stlačte tlačidlo **Hodiny** (◷), aby sa spustili hodiny.
   Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

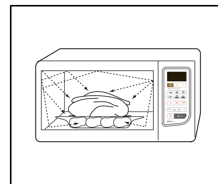
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- ***Rozmrazovanie***
- ***Okamžité prihriatie/varenie***
- ***Varenie***

Princíp varenia



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používaného receptu a vlastností jedla:
   - Množstva a hustoty
   - Obsahu vody
   - Úvodnej teploty (zmrazené alebo nie)



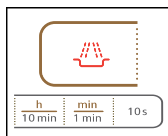
Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať', aby sa zaistilo:

- rovnomerné uvarenie jedla až do stredu,
- rovnaká teplota v rámci jedla.

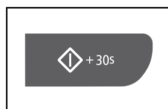
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovat', či rúra počas celej doby správne funguje. Otvorte dvierka rúry tak, že stlačíte veľké tlačidlo na pravej spodnej strane ovládacieho panela.

Najskôr na tanier umiestnite misku s vodou. Potom zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Úroveň výkonu** ( ) a nastavte čas na 4-5 minút tak, že stlačíte tlačidlo **1 min** toľkokrát, koľko to bude potrebné.



2. Stlačte tlačidlo **Spustit'** ( ).
   Výsledok: Rúra zahreje vodu za 4 až 5 minút. Voda by sa potom mala varit'.



Rúra musí byť' zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť' v rúre vo svojej polohe Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Čo treba robit' v prípade pochybností alebo problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

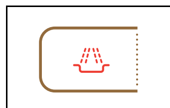
- Normálny stav.
  - Kondenzácia v rúre
  - Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
  - Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
  - Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov
- Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo **Spustit'** ( ).
  - Sú dvierka úplne zatvorené?
- Jedlo sa vôbec neuvarilo
  - Nastavili ste správne časovač a/alebo stlačili tlačidlo **Spustit'** ( )?
  - Sú dvierka zatvorené?
  - Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?
- Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené
  - Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
  - Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?
- V rúre je počut' iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)
  - Použili ste riad s kovovými ozdobami?
  - Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
  - Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?
- Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov
  - Počas prevádzky rúry môžete badat' jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
  - Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, zobrazenie sa môže vynulovat'. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte siet'ovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešit', kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

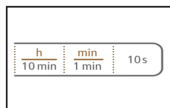
SK

Varenie/prihrievanie

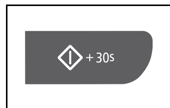
Nasledujúci postup vysvetľuje ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo. Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Úroveň výkonu** ( ).
   Výsledok: Zobrazí sa indikácia 750 W (maximálny varný výkon):
   Opätovným stlačením tlačidla **Úroveň výkonu** ( ) vyberte vhodnú úroveň napájania, až kým sa nezobrazí príslušný wattový výkon. Obráťte sa na tabuľku úrovní výkonu na ďalšej strane.



2. Čas varenia nastavte stlačením tlačidla **10 min, 1 min** a **10 s**.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
   Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
   1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Mikrovlnnú rúru **nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.

 Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (750 W), jednoducho jedenkrát stlačte tlačidlo **+30s** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

Úrovne výkonu

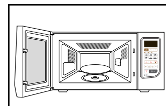
Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonov.

Úroveň výkonu	**Výstup**	
	MVR	**GRIL**
VYSOKÁ	750 W	-
STREDNE VYSOKÁ	600 W	-
STREDNÁ	450 W	-
STREDNE NÍZKA	300 W	-
ROZMRAZOVANIE ( )	180 W	-
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	-
GRIL	-	950 W
KOMBINOVANÁ I ( )	600 W	950 W
KOMBINOVANÁ II ( )	450 W	950 W
KOMBINOVANÁ III ( )	300 W	950 W

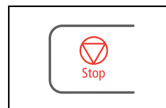
 Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia. Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.



1. Dočasné zastavenie;
   Otvorte dvierka.
   Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).

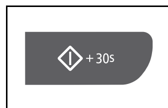


2. Úplné zastavenie;
   Stlačte tlačidlo **Zastaviť** ( ).
   Výsledok: Varenie sa zastaví.
   Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Zastaviť** ( ).

Pred spustením varenia môžete zrušiť ktorékoľvek nastavenie tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Zastaviť**.

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšiť' jedným stlačením tlačidla +30s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať'.



Raz stlačte tlačidlo **+30s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať'.

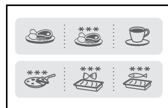


Keď sú zvolené automatické režimy, nemôžete nastaviť' čas počas varenia.

Používanie funkcie okamžitého prihriatia/varenia

Pri funkcii okamžitého prihriatia a varenia je čas varenia nastavený automaticky a nemusíte stlačiť' tlačidlo Spustit' . Môžete nastaviť' počet porcií tak, že stlačíte príslušné tlačidlo okamžitého prihriatia a varenia toľkokrát, koľko je potrebné.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



Stlačte tlačidlo **Okamžitého prihrievania a varenia**, ktoré požadujete toľkokrát, koľko potrebujete.

Výsledok: Varenie sa približne po dvoch sekundách spustí. Keď sa dokončí:
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát. (jedenkrát každú minútu)
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Príklad: Raz stlačte tlačidlo **Nápoje**, ak chcete okamžite ohriať' jednu šálku kávy. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na ďalšej strane.



Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Nastavenia okamžitého prihriatia/varenia

SK

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania okamžitého prihrievania a varenia.

Jedlo/ Tlačidlo	Veľkosť' porcie	Odstátie	Odporúčania
Pripravené jedlá (chladené)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zvraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
Nápoje (Káva, mlieko, čaj, voda izbovej teploty)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	1-2 min.	Vylejte do keramickej šálky a prihrievajte nezakryté. Umiestnite šálku (150 ml) alebo džbán (250 ml) do stredu taniera a pred a po trvaní opatrne zamiešajte.
Mrazené hotové jedlá (mrazené)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Zoberte zmrazené pripravené jedlo a skontrolujte, či je jedlo vhodné pre mikrovlnnú rúru. Prerežte obal pripraveného jedla. Pripravené mrazené jedlo umiestnite do stredu. Tento program je vhodný pre zmrazené pripravené jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
Mrazené ryby v cestíčku (mrazené)	200 g 400 g	2-3 min.	Mrazené zapečené ryby vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené hotové produkty, ktoré sa skladajú z rybích prstov pokrytých zeleninou a omáčkou.
Mrazený malý plnený koláč/ pizza (mrazené)	150 g (4-6 kusov) 250 g (7-9 kusov)	-	Rozmiestnite mrazené minikoláče alebo minipizze rovnomerne na podstavec.
Mrazené zapečené cestoviny (mrazené)	200 g 400 g	2-3 min.	Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lasagne, cannelloni alebo makaróny.

Používanie funkcie rýchleho automatického rozmrazovania

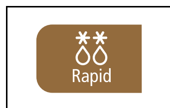
SK

Funkcia rýchleho automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovať' mäso, hydinu a ryby. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky.

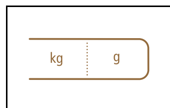
Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť'.

✉ Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

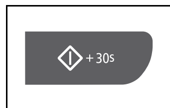
Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Rýchle rozmrazovanie** (⁂) vyberte druh jedla, ktoré varíte.
   (Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na náprotivnej strane)



2. Stlačením tlačidiel **kg** a **g** vyberte hmotnosť' jedla. Môžete ju nastaviť' maximálne až na 2000 g.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť'** (◇).
   Výsledok:
   - Rozmrazovanie sa spustí.
   - Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť'.
   - Opätovne stlačte tlačidlo **Spustiť'** (◇), aby ste rozmrazovanie dokončili.

✉ Jedlo môžete tiež rozmrazovať' manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu mikrovlnnej rúry na varenie/opätovné zohrievanie s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/opätovné zohrievanie“ na strana 8.

Nastavenia rýchleho automatického rozmrazovania

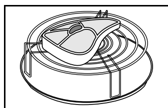
Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania rýchleho automatického rozmrazovania.
Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, rybu a ovocie/bobule umiestnite na keramický kuchynský tanier.

Kód/jedlo	Porcia	Odstátie	Odporúčania
1. Mäso	100-2000 g	20-90 min.	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.
2. Hydina	100-2000 g	20-90 min.	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kurčatá, ako aj pre kuracie časti.
3. Ryba	100-2000 g	20-80 min.	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybacie filety.
4. Ovocie/ bobule	100-600 g	5-20 min.	Ovocie rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Tento program je vhodný pre všetky druhy ovocia.

✉ Ak chcete jedlo rozmrazovať' manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ohľadom ďalších podrobností o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania sa obráťte na strana 18.

Výber príslušenstva

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.

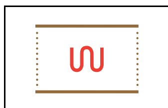


Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.

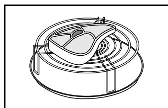
 Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strana 14 .

Grilovanie

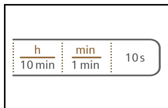
Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnného ohrevu. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.



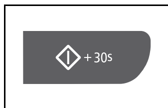
1. Gril predhrejte na požadovanú teplotu stlačením tlačidla **Gril** ( ) a tlačidla nastavenia času **10 min, 1 min** a **10 s**) a tlačidla **Spustiť**.



2. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan.



3. Jedlo umiestnite na stojan v rúre.
Stlačte tlačidlo **Gril** ( ). Čas varenia vyberte stlačením tlačidiel **10 min, 1 min** a **10 s**.
(Maximálny čas grilovania je 60 minút.)



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Nemajte obavy, ak sa ohrievač počas grilovania vypne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

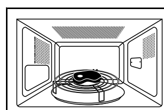
 Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu

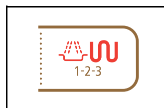
Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

 **VŽDY** používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

 Keď sa dotýkate riadov v rúre, **VŽDY** používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



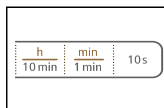
1. Otvorte dvierka rúry tak, že stlačíte veľké tlačidlo na pravej spodnej strane ovládacieho panela. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dvierka.



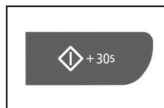
2. Stlačte tlačidlo **Combi** ( ).
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
(režim mikrovlnnej rúry a grilu)
600 W (vonkajší výkon)

 Príslušnú **úroveň výkonu** vyberte opätovným stlačením tlačidla **Combi** ( ), až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.

 Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



3. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel **10 min, 1 min** a **10 s**. Maximálny čas varenia je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
Výsledok: Spustí sa kombinované varenie. Keď sa dokončí.
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

Viacstupňové varenie

SK

Vaša mikrovlnná rúra sa dá naprogramovať na varenie až v troch stupňoch.

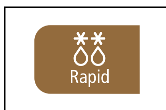
Príklad: Želáte si rozmraziť jedlo a uvariť ho bez toho, aby ste po každom stupni museli reštartovať rúru. Teda môžete rozmraziť a variť 500 g rybu v troch fázach:

- ***Rozmrazovanie***
- ***Varenie I***
- ***Varenie II***

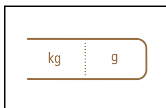
☒ Pri viacstupňovom varení môžete nastaviť dva až tri stupne.

☒ Ak nastavíte tri stupne, prvý stupeň musí byť rozmrazovanie

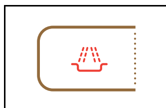
☒ Nestláčajte tlačidlo ◇, kým nenastavíte konečnú fázu.



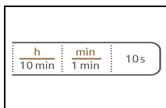
1. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Rýchle** ( ).



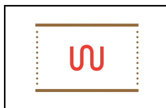
2. Vhodným počtom stlačení tlačidla **kg** a **g** nastavte hmotnosť (500 g v príklade).



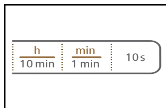
3. Stlačte tlačidlo **Úroveň výkonu** ( ).
   Režim mikrovlnnej rúry (I):
   ; ak je to potrebné, jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Úroveň výkonu** ( ). (600 W v príklade)



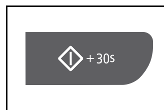
4. Čas varenia nastavte príslušným množstvom stlačenia tlačidiel **10 min, 1 min** a **10 s** (v príklade to bolo štyrikrát).



5. Stlačte tlačidlo **Gril** ( ).
   Režim grilu (II):



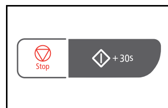
6. Čas varenia nastavte príslušným množstvom stlačenia tlačidiel **10 min, 1 min** a **10 s** (v príklade to bolo päťkrát). (Maximálny čas grilovania je 60 minút.)



7. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
   Výsledok: Tri režimy [rozmrazovanie a varenie (I,II)] sa vyberajú jeden za druhým. Podľa zvoleného režimu rozmrazovania môže rúra zapípať v polovici počas rozmrazovania, aby vás upozornila na obrátenie jedla. Keď sa varenie dokončí, rúra štyrikrát zapípa.
   - ◆ Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   - ◆ Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

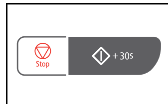
Vypínanie signalizácie

Vždy keď chcete, môžete vypnúť' pípanie.



1. Súčasne stlačte tlačidlá **Zastaviť'** (⊽) a **Spustiť'** (◇).
   Výsledok: Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať'.

   OFF

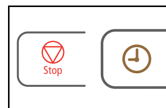


2. Ak chcete zvukovú signalizáciu zapnúť', znovu súčasne stlačte tlačidlá **Zastaviť'** (⊽) a **Spustiť'** (◇).
   Výsledok: Rúra bude fungovať' s opätovne zapnutým pípaním.

   On

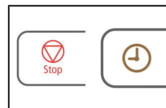
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie" rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať', ju nebude môcť' náhodne ovládať'.
Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť'.



1. Súčasne stlačte tlačidlá **Zastaviť'** (⊽) a **Hodiny** (◷).
   Výsledok: Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať' žiadne funkcie).

   L



2. Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá **Zastaviť'** (⊽) a **Hodiny** (◷).
   Výsledok: Rúru budete môcť' normálne používať'.

Sprievodca náčiním na varenie

SK

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako bezpečné pre mikrovlnnú rúru, nemusíte mať žiadne obavy.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách pre ochranu oblastí pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Platnička na opekanie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Môže sa používať na orievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo sklenený tovar s kovovými pásikmi	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ :Odporúča sa
✓✗:Používajte opatrne
✗ :Nebezpečné

SK

MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. arte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	10-11	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	10-11	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	9-10	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

SK

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámky: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g	750 W	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Tmavá ryža (predvarená)	250 g	750 W	22-23	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	750 W	18-19	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	750 W	19-20	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	750 W	11-12	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). arte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Tip: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (750 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	6½-7½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	5-6	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	4-4½	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	4½-5	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	5-5½	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g	5-6	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5-5½	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 750 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).

Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.

Buďte obzvlášťť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.

Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.

Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášťť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA: Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO: Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Opätovne zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

SK

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, mlieko, čaj, voda izbovej teploty)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Vylejte do keramickej šálky a prihrievajte nezakryté. Umiestnite šálku (150 ml) alebo džbán (250 ml) do stredu taniera a pred a po trvaní opatrne zamiešajte.
Polievka (chladená)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5-6	2-3	Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4-5	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mrazené hotové jedlo	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Vložte tanier vhodný do mikrovlnnej rúry s zmrazeným pripraveným jedlom (-18 °C) na otočný tanier. Prepichnite fóliu alebo zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnnú rúru. Po ohriatí nechajte 4 minúty odstáť.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 s	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. až 1 min. 10 s	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.
Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Tip: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso Nakrájané hovädzie mäso Bravčové rezne	500 g 250 g	10-12 7-8	5-20	Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Hydina Kúsky kuraťa Celé kura	500 g (2 kusy) 1000 g	12-14 25-28	15-40	Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Ryba Rybie prsty	250 g (2 kusy) 400 g (4 kusy)	6-7 11-13	5-20	Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Ovocie Bobuľové plody	250 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb Rožky (každý približne 50 g) Hrianka/sendvič Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	2 ks 4 ks 250 g 500 g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!

SK

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÝ OHREV + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným žiarením a grilom

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Pri kombinovanom (mikrovlnka + gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Sprievodca grilovaním

Predhrejte ohrevný prvok s funkciou grilu v prípade, keď grilujete čerstvé a mrazené jedlá.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Čas predhrievania (min.)	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. Trvanie pre dve strany (min.)	Pokyny
Plátky hrianok	4 ks (4x25 g)	5	Len grilujte	6-7	5-6	Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec.
Sendviče (už upečené)	2-4 kúsky	3	Len grilujte	3-4	2-3	Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na podstavec.
Grilované paradajky	250 g (2 kusy)	5	300 W + gril	5½-6½	--	Paradajky rozrežte na polovičky. Nasypte na ne soľ, korenie a trošku syra. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.
Hrianka Hawaii	2 ks (300 g)	5	300 W + gril	7-9	--	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianky položte s plnkou (šunka, ananás, plátky syra) vedľa seba na podstavec. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Kuracie krídelká (chladené)	400-500g (6 kusov)	5	300 W + gril	11-13	10-12	Pripravte kuracie kúsky, ako napríklad kuracie krídelká alebo stehná s olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu na stojan s kosťami smerom k stredu. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.

SK

Sprievodca grilovaním (pokraèovanie)

Čerstvé jedlo	Porcia	Čas predhrievania (min.)	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. Trvanie pre dve strany (min.)	Pokyny
Zapekané zemiaky	500 g	5	450 W + gril	10-12	--	Zemiaky rozrežte na polovičky a položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril. Namažte rozkrojenú stranu olivovým olejom a koreninami. Po grilovaní nechajte 3 minúty odstáť.
Mrazené cestoviny	400 g	---	600 W + gril	14-16	3-4	Položte mrazené cestoviny (-18 °C), napr. lasagne, tortelliny alebo canneloni do vhodne veľkého skleneného taniera z ohňovzdorného skla a položte ho na stojan.
Mrazené ryby v cestíčku	400 g	---	600 W + gril	16-18	3-4	Mrazené ryby v cestíčku (-18 °C) vložte do vhodne veľkého skleneného taniera z ohňovzdorného skla a položte ho na podstavec.
Zmrazený kúsky pizze	250 g (8 ks)	---	300 W + gril	12-13	---	Vložte zmrazené kúsky pizze (-18 °C) alebo malé plnené koláče do kruhu na stojan.
Zmrazený drobivý koláč	200-250 g (1-2 kusy)	---	300 W + gril	4-6	---	Položte mrazené koláčiky (-18 °C) vedľa seba na podstavec. Po rozmrazení nechajte 5 minút odstáť.

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA

Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom.
Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 750 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v sklenenej miske z ohňovzdorného skla počas 3½ až 4½ minút s použitím 750 W, kým nebude poleva/cukrová poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej sklenenej ohňovzdornej misky s uzáverom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10-12 minút s použitím 750 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých džemových pohárikov so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodne veľkú sklenenú ohňovzdornú misku s uzáverom.
Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 750 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W.
Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

Čistenie mikrovlnnej rúry

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistit', aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- ***Vnútorné a vonkajšie povrchy***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok***
- ***Tanier a valčekové krúžky***

☛ **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

☛ Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viest' k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvnit' zariadenie a pravdepodobne mat' za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.

2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.

3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej št'avy na tanier a zahrejte ju na desat' minút pri maximálnom výkone.

4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

✉ **NEVYLIEVAJTE** do ventilačných otvorov vodu. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšt'adlá. Buďte obzvlášt' opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:
- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

✉ Priestor v mikrovlnnej rúre čistite vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnút', aby sa predišlo zraneniam.

Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry

Musíte vykonat' niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonat' servis svojej mikrovlnnej rúry.
Rúra sa nemôže používat', ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- ***zlomený pánt***
- ***opotrebované tesnenia***
- ***poškodené alebo prehnuté puzdro rúry***

Opravu môže vykonávat' iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

☛ **NIKDY** z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:
- Odpojte ju od siet'ovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

✉ Ak chcete svoju rúru dočasne odložit', vyberte si suché a bezprašné miesto.
Dôvod**:** Prach a vlhkost' môžu nepriaznivo ovplyvnit' funkčné diely v rúre.

✉ Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

Technické údaje

Spoločnosť' SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať' svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry GW73E značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	**GW73C**
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz
Príkon Mikrovlnné žiarenie Gril Kombinovaný režim	 1100 W 950 W 2050 W
Výstupný výkon	100 W/750 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H) Vonkajšie Priestor rúry	 489 x 275 x 387 mm 330 x 187 x 320 mm
Objem	20 litrov
Hmotnosť' Čistá	 Približne 13,5 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Poznámka

SK

Slovakia



Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

(Platné pre Európsku úniu a ostatné európske krajiny so systémom triedeného odpadu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.



OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch